Brandy Best

depuis plus de 20 ans à votre service

Mini-four

série MF30

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

Notice d'emploi

Sommaire

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL 5

MODÈLE MF30 5
MODÈLE MF30DP 6

INSTALLATION ET UTILISATION DE VOTRE APPAREIL 6

UTILISATION DE VOTRE FOUR 7
RÉGLAGE DU THERMOSTAT 7
SÉLECTEUR DU MODE DE CUISSON 7
RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON 7
SÉLECTEUR FOYERS ÉLECTRIQUE SUR MODÈLE MF30DP 8
TEMPS DE CUISSON INDICATIFS 8
CONSEILS D'UTILISATION 9
PLATEAU DE CUISSON ET GRILLE 9
GRADINS 9
ENTRETIEN DU FOUR 10

SPÉCIFICATIONS 10

SCHÉMA ÉLECTRIQUE MF30 11

SCHÉMA ÉLECTRIQUE MF30DP 11

MISE AU REBUT 12

Consignes de sécurité

1. Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au manuel utilisateur.
2. Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
3. Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service après-vente agréé.
4. **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil en sécurité et aux risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
Le nettoyage et la maintenance ne devront pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
5. **Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
6. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
7. Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
8. Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
9. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
10. Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur +/- 230°C pendant 15 à 20 min. environ.
11. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
12. N'utilisez pas votre four si celui-ci est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
13. **Si le cordon d'alimentation est défectueux ou endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger**.
14. Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
15. Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.

16. Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.

17. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Débrancher systématiquement votre four en tenant la prise

18. N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.

19. Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires

20. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

21. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

22. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, ou tout autre liquide, pour le nettoyer

23. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (brûleur à gaz par exemple), à proximité d'éléments électriques ou directement à proximité d'un ventilateur. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

24. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique,

25. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre.

26. La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

27. Faire preuve de la plus grande prudence lors du retrait de la lèchefrite. De la graisse chaude peut s'être déposée à l'intérieur. Utiliser la poignée appropriée pour l'insérer ou la retirer du four.

28. Utilisez les poignées. Utilisez des gants, si nécessaire.

29. Manipulez avec précaution la porte de votre four. Ne pas projeter d'eau sur le verre de la porte pendant ou immédiatement après utilisation : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.

30. S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.

31. Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.

32. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...

33. Ne placez jamais de papier, carton, bougie, plastique ou tout autre matériau inflammable dans l'appareil. Ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...).

34. Ne poser aucun objet lourd sur la porte ouverte.

35. Ne pas mettre de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.

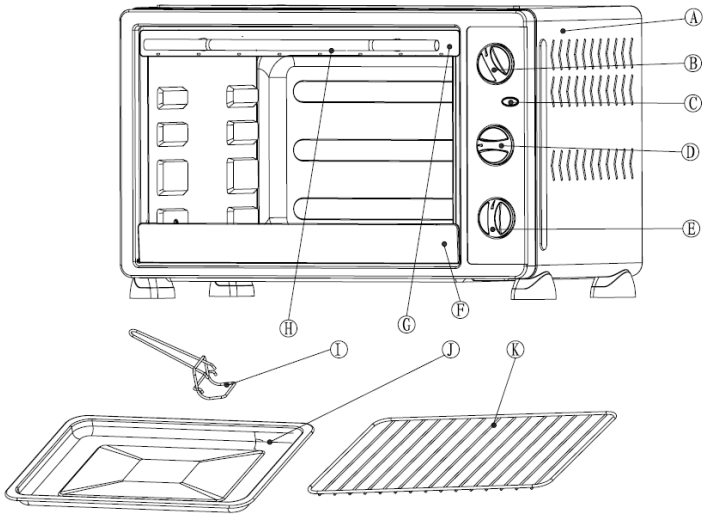
36. N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.

37. N’utilisez ni produit d’entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N’utilisez pas de produit d’entretien spécifique pour métaux.
38. Pour votre sécurité, ne démontez jamais l’appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
39. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d’emploi n’engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant et du distributeur.
40. Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

LISEZ ET SUIVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

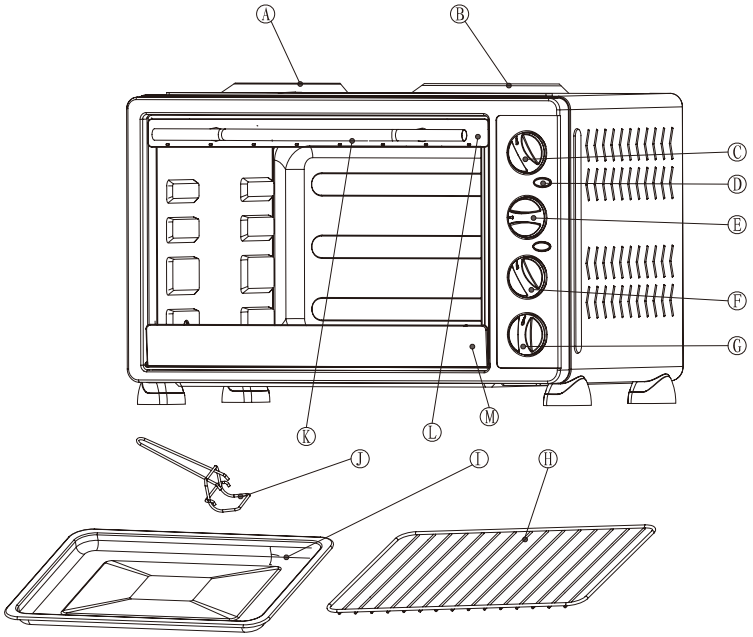
Description de votre appareil

Modèle MF30



A: Carrosserie
B: Sélecteur de température
C: Témoin lumineux
D : Sélecteur de fonction
E : Timer
F : Bas de la porte
G : Haut de la porte
H : Poignée
I : Poignée du lèchefrite
J : Lèchefrite
K : Grille

Modèle MF30DP



A: Foyer gauche
B: Foyer droit
C: Sélecteur de foyer
D : Témoin lumineux
E : Sélecteur de température du four
F : Sélecteur de fonctions du four
G : Timer
H : Grille
I : Lèchefrite
J : Poignée du lèchefrite
K : Poignée de porte
L : Haut de porte
M : Bas de porte

Installation et utilisation de votre appareil

Placez votre four sur un plan de travail stable. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil. Le four doit être entouré d'un espace libre d'au moins 10 centimètres de chaque côté y compris l'arrière et 30 centimètres sur le dessus. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la prise. Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur 230°C pendant 15 minutes environ pour éliminer « l'odeur de neuf ».

Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène, tout à fait normal, disparaîtra rapidement.

Le four doit être posé devant un mur.

Utilisation de votre four

Réglage du thermostat

Réglez la température en fonction du plat que vous allez cuisiner.
- Réglez le bouton correspondant à la température en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température appropriée (de 100°C à 230°C) en fonction du plat que vous allez cuisiner.

Sélecteur du mode de cuisson

Sélectionnez l'élément chauffant approprié en fonction du plat que vous souhaitez cuisiner.

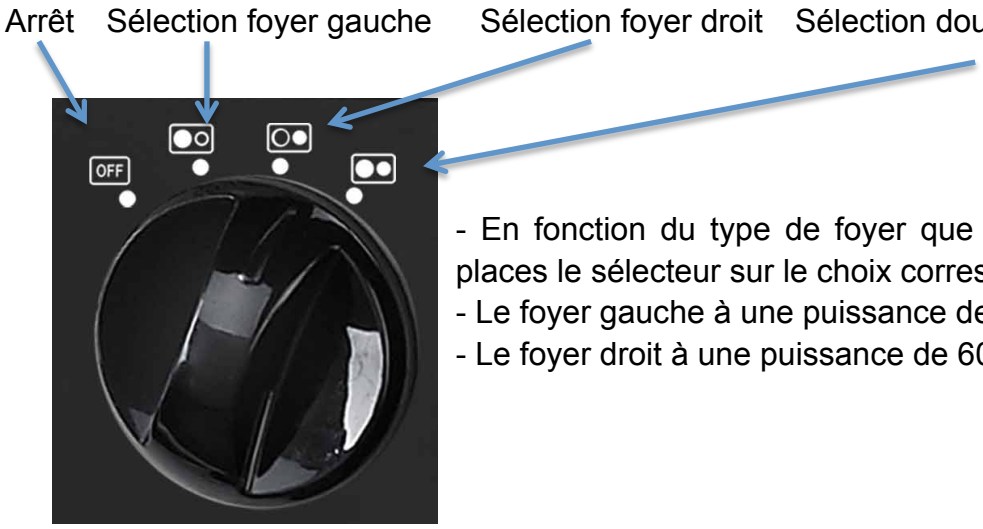
- Arrêt -Grill -Sole -Sole + Grill

Réglage de la durée de cuisson

- Placez la flèche du minuteur sur la durée de cuisson (en minutes) appropriée pour le plat que vous allez cuisiner en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le voyant lumineux permet de vérifier le bon fonctionnement des éléments chauffants. Le four s'éteindra automatiquement à la fin de la durée de cuisson sélectionnée et une alarme retentira.
- Vous pouvez éteindre le four manuellement en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

Remarque : Si le four est sale, il se peut que la cuisson soit légèrement plus longue que d'habitude.

Sélecteur foyers électrique sur modèle MF30DP



- En fonction du type de foyer que vous choisissez, places le sélecteur sur le choix correspondant.
- Le foyer gauche à une puissance de 1000W.
- Le foyer droit à une puissance de 600W.

Temps de cuisson indicatifs

Type d'aliment	**Volume d'aliments**	**Température (°C)**	**Temps (min)**
Sandwich	2-3 pièces	200	2-3
Toast	2-4 pièces	230	2-5
Hamburger	2-3 pièces	200	3-5
Poisson	1 pièce	200	7-10
Jambon	2 cm	200	7-12
Saucisse	3-4 pièces	200-230	8-10
gâteau	1 pièce	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Poulet	moitié	175-200	30-45

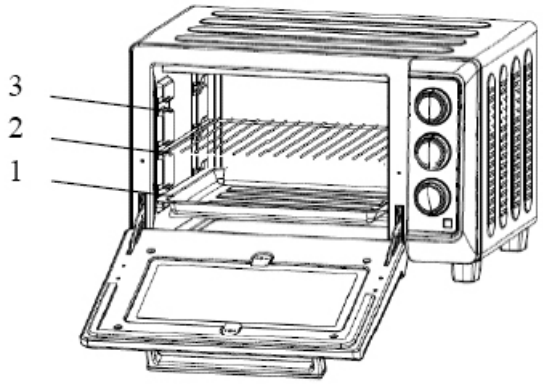
Conseils d'utilisation

Plateau de cuisson et grille

Plateau de cuisson		Comment utiliser la poignée
	Pour ailes de poulet grillées, steak haché, gâteau, presque tous les autres aliments préparés au four	
Grille		
	Pour pommes de terre au four, aliments secs.	
Plateau + grille		
	Pour les aliments produisant du jus.	

Faites attention de ne pas vous brûler quand vous retirez du jus de cuisson ou autres liquides chaud du four.

Gradins



Vous pouvez régler la hauteur du plateau à 3 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner

Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaroni et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le deuxième ou le troisième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le premier gradin.

Entretien du four

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez le plat, la grille, la poignée du plat après chaque utilisation.
- Nettoyez l'intérieur du four et l'ensemble des parties amovibles avec un nettoyant doux non abrasif après chaque utilisation. Rincez et séchez avec soin.
- Nettoyez la porte vitrée et extérieure du four avec un nettoyant pour surfaces vitrées ou un détergent doux et un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant ou de tampon abrasif qui pourraient rayer le revêtement de l'appareil.
- Rincez et séchez avec soin à l'aide d'un chiffon propre. Laissez sécher le four avant de refermer la porte vitrée.
- Pour faciliter le nettoyage : pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.
- Si vous avez besoin de stocker le four, débranchez-le, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger dans sa boîte. Conservez-le dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais l'appareil quand il est encore chaud.
- Ne serrez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. N'exercez aucune tension sur le cordon d'alimentation à l'endroit où celui-ci entre dans l'appareil. Il pourrait s'endommager et se rompre.

Spécifications

	MF30	MF30DP
Voltage (V)	220-240V	220-240V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60
Capacité (L)	30	30
Puissance four (W)	1500	1500
Puissance foyers (W)	-	1000+600
Poids (kg)	7,63	11,32
Dimensions nettes en cm (HxLxP)	32,2 x 52,2 x 36	33,8 x 52,2 x 36

Schéma électrique MF30

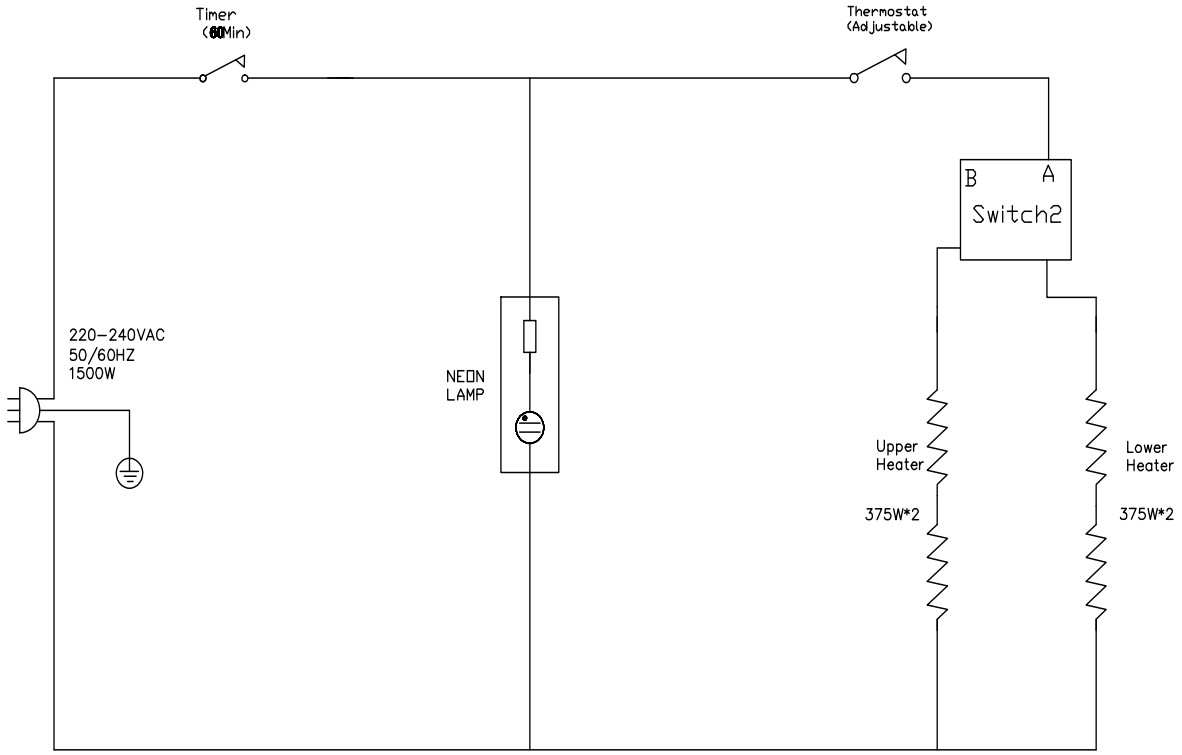
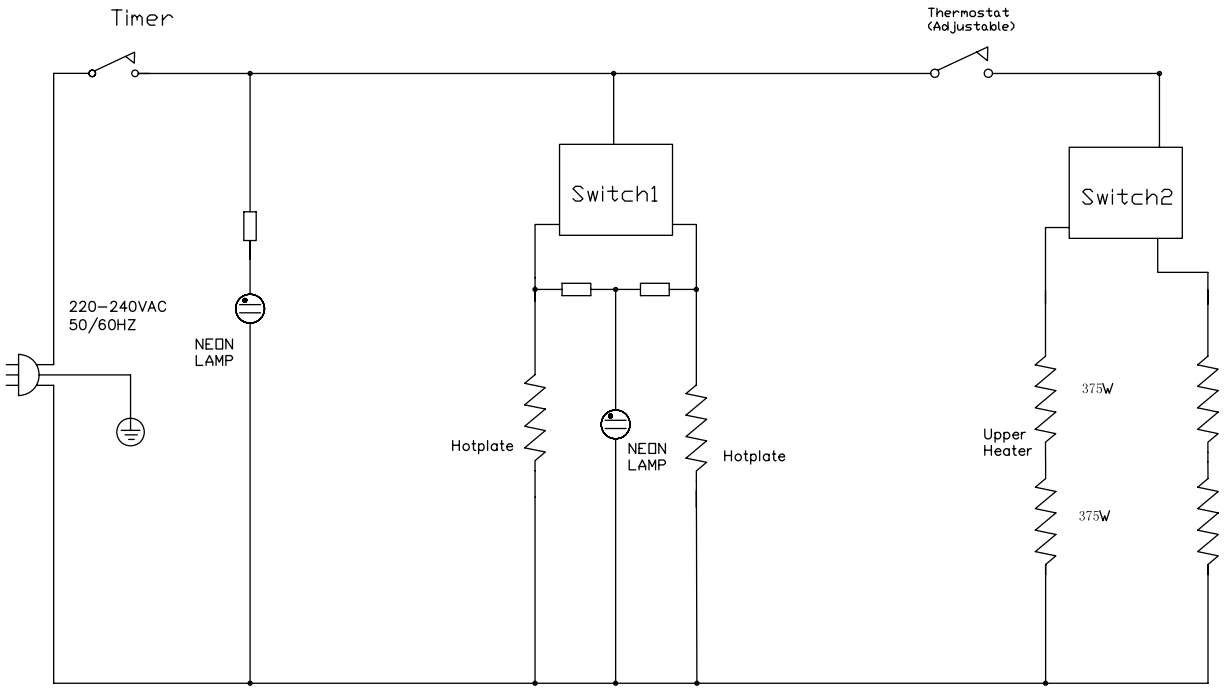


Schéma électrique MF30DP



Mise au rebut

Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Equipement Electrique et Electronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

	Importé par HORUS sarl **8 Chemin de Monbus** **62120 MAMETZ** **www.brandybest.com**	**Fabriqué en RPC**